

Caballa con salsa oriental e hilos de gofio y puerro

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Carlos Escobar Mora. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El pescado, en este caso la caballa, es tal cual. Lo limpio y lo fileteo, solamente sal gorda y a la plancha. Y la salsa es una reducción que lleva soja, lleva sake, mirim, azúcar y jengibre. El puerro que va por encima está enharinado con gofio”, explica Carlos Escobar Mora, cocinero peruano afincado en Gran Canaria y ‘sushiman’ en el restaurante asiático Kuhn (sur de Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/ración

–150 g de caballas
–2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa oriental:

–250 ml de caldo de verduras

–90 ml de soja
–50 ml de salce
–50 ml de mirim
–125 g de azúcar
–5 g de jengibre
–2 g de Perris

Para las verduras:

–3 micro calabacines
–2 zanahorias baby
–65 g de puerro en juliana fina
–35 g de gofio

■ PREPARACIÓN

–Para hacer la salsa, ponemos los ingredientes en un cazo y los ponemos a Hervir. Reducimos tres partes (debe quedar a punto de caramelo) y retiramos.

–Cortamos los calabacines a lo largo por la mitad y las zanahorias en rodajas cejadas.

–Cortamos el puerro en juliana muy fina, de unos 6 cm de largo, lo pasamos bien por el gofio y freímos en abundante aceite. Escurrimos bien y añadimos un poco más de gofio para potenciar el sabor.

–Precalentamos una sartén con 2 cucharadas de aceite y hacemos la caballa (que previamente hemos limpiado y fileteado) por ambos lados.

–Finalmente, salteamos la verdura y servimos.

